OREILLES DE PORCS FARCIES SAINT ANTOINE

Faites blanchir pendant 10 à 15 minutes quatre oreilles de porc.

Rafraîchissez-les, égouttez-les, parez-les.
Ensuite, épongez-les bien et nettoyez-les intérieurement.

Garnissez-les alors d'une farce soit de volaille, soit de viandes diverses, ou encore moitié viande et moitié chair à saucisse.

Trempez-les ensuite dans une sauce Villeroy ou, mieux, dans une sauce Saint Antoine, dont voici la recette :

Faites frire un oignon haché au beurre, saupoudrez-le d'une cuillère de farine et d'une bonne cuillère à café de paprika.

Assaisonnez-le d'une pincée de sel.

Déglacez avec un décilitre de vin blanc et laissez réduire des deux tiers.

Mouillez alors avec deux décilitres de bouillon de poule, puis faites bouillir à plein feu pendant cinq minutes.

Ensuite, passez votre sauce et complétez-la avec soixante grammes de beurre.

Ces oreilles farcies de Saint Antoine, vous pouvez les servir encore avec une sauce poulette ou une sauce vénitienne, très prisée autrefois dans la région.

Mais, dans tous les cas, vous devez les servir chaudes.

OREILLES D'EPINARD DITE AUSSI D'ANE

Pour la pâte à crêpes:

- 250 g de farine,
- 3 oeufs,
- 3 pincées de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1/2 litre de lait.
- 250 g d'épinards
- 1 pot de crème fraîche épaisse,
- sel, poivre, ail.

Pour la sauce Béchamel:

- 40 g de beurre,
- 40 g de farine,

- 1/2 litre de lait,
- 1/2 cuillerée à café de sel,
- 150 g de gruyère râpé

Préparer la pâte et faire les crêpes de la taille d'un plat rond allant au four.

Mélanger les épinards, la crême fraîche, le sel, le poivre et éventuellement l'ail.

Faire la sauce Béchamel:

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, y mélanger la farine, mouiller avec le lait, saler, poivrer.

Remuer jusqu'à l'ébullition, faire épaissir en laissant cuire doucement quelques minutes.

Beurrer le plat, alterner une crêpe, une couche d' épinards, une couche de sauce puis une couche de gruyère râpé, ceci plusieurs fois,

Terminer par le gruyère. Faire gratiner.